PARCS SUISSES PARC NATUREL REGIONAL

Gruyère Pays-d'Enhaut

Parc'info

Journal d'information du Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut

nº 7 août 2012

Les premiers produits labellisés par le Parc présentés lors de la fête de remise du label fédéral le 4 février 2012 à Montbovon

La marque Produit des parcs suisses, un réel atout

La campagne de communication lancée par Doris Leuthard affirme dans tout le pays que les parcs suisses sont à deux pas de chez vous. Elle affiche la marque *Parcs Suisses*, notre label, ce carré vert propriété de l'Office fédéral de l'environnement (OFEV) qui accompagne la communication de tous les parcs et qui commence à faire son chemin dans l'imaginaire de nos concitoyens.

Cette marque crée le lien avec la croix suisse, faisant ainsi référence à des valeurs typiquement helvétiques (qualité élevée, diversité culturelle, crédibilité, coopération), associées, par la couleur verte, aux paysages et à la nature de notre pays. C'est en tous les cas l'ambition de l'OFEV, et du *Réseau des parcs suisses*. Le Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut est le deuxième parc suisse à avoir labellisé une série de spécialités de terroir du Parc, produits portant de manière tangible les valeurs de la marque *Parcs Suisses* et susceptibles de profiter de sa notoriété.

En tant que parc naturel régional reconnu, nous avons dès cette année la possibilité d'octroyer cette marque à des produits et services remplissant des critères de qualité bien définis. Cette responsabilité repose sur des exigences nationales strictes.

L'OFEV a validé le règlement de la *marque Produit* proposé par notre Parc après une préparation minutieuse, en coopération avec notre commission agricole, des producteurs intéressés, les marques régionales existantes : *Produits du terroir du pays de Fribourg* et *Pays-d'Enhaut Produits Authentiques*, les coopératives de producteurs de fromages d'alpage et les AOC Gruyère, L'Étivaz et Vacherin fribourgeois. Nous avons signé 11 conventions de partenariat avec des entreprises partenaires (voir encadré) et soumis plus de 60 produits, dont une quarantaine de spécialités fromagères, à la certification indépendante de l'OiC (*organisme intercantonal de certification*).

Nous sommes au début d'une démarche de valorisation de produits spécifiques du Parc qui présente un potentiel important, pour répondre à l'attente des consommateurs afin de positionner nos produits et favoriser la création de valeur ajoutée dans le Parc. Les prochaines étapes sont l'organisation d'un concept marketing spécifique à cette *marque Produit*, la définition de critères pour de nouveaux produits, l'accompagnement des entreprises partenaires pour leur concept de durabilité et l'analyse de nouvelles demandes de label. Ultérieurement, dès que les exigences nationales auront été définies, cette *marque Produit* pourra aussi être attribuée à des services, notamment dans la restauration et l'hébergement.

Nous espérons vivement que les habitants et collectivités du Parc partageront notre fierté de pouvoir proposer une si belle gamme de produits régionaux, répondant à des critères de qualité qui font honneur au Parc et à l'ensemble de son territoire, et qu'ils auront autant de plaisir que nous à les consommer et à les faire connaître.

François Margot, coordinateur

Critères de qualité pour le label Produit du Parc

Provenance de la matière première :
matières premières issues des fermes ou alpages du Parc et transformées artisanalement dans le Parc (proximité, exploitations familiales, valeur ajoutée locale).

Responsabilité environnementale :
les entreprises partenaires de la marque Parc s'engagent à promouvoir la durabilité au sein de leur entreprise (production biologique, participation à un réseau écologique dans l'agriculture ou mise en place d'un concept de durabilité).

Relation avec les consommateurs :
les entreprises partenaires partagent leur passion et leur réalité quotidienne avec les consommateurs, les hôtes du Parc et d'autres entreprises du Parc.

Qualité particulière des produits :
les produits sont soumis à une dégustation indépendante et répondent à des critères de qualité spécifiques, définis par le Parc.

Les entreprises partenaires du *label Produit du Parc* :

André Delacombaz, *fromagerie de Montbovon*, fromages et produits laitiers

Laurent Python, *fromagerie de Grandvillard*, fromages et produits laitiers

Silvio Kaeser, *fromagerie de Charmey*, fromages et produits laitiers

Pierre Buchillier, *fromagerie des Moulins*, fromages et produits laitiers, bio

Michel Beroud, *fromagerie Fleurette de Rougemont*, fromages et produits laitiers

Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromage d'alpage, Charmey, fromages d'alpage

Coopérative des producteurs de fromage d'alpage L'Étivaz AOC, L'Etivaz, fromages d'alpage

Jean-Robert Henchoz, *Le Sapalet, Rossinière*, fromages fermiers et produits laitiers, bio

Jean-Philippe Blum, *Tchivra, Rossinière*, fromages fermiers et produits laitiers, bio

Maurice Henchoz, *ferme du Plan de l'Ouge, L'Etivaz*, fromage fermier et produits laitiers, bio

Pascal Tercier, *Charmey*, viande de bœuf, bio

Informations sur les critères et règlements du Parc, la commission du label et les produits en cours de certification : www.gruyerepaysdenhaut.ch

Des élèves et des hirondelles

Des biologistes en herbe. Les élèves qui participeront à la prochaine activité organisée par *le groupe écoles du Parc* s'impliqueront sur le terrain. Leur travail : relever les emplacements des nids d'hirondelles, les cartographier. Des données qui seront utilisées par le Parc.

A peine annoncé, le programme pour l'année scolaire 2012 – 2013 présenté par *le groupe écoles* a suscité l'inscription de 38 classes du Parc. Le thème des hirondelles est porteur. Même s'il demande un certain engagement. Les enfants iront à la recherche des nids d'hirondelles de fenêtre dans leur village ou dans une zone prédéfinie. Puis ils devront les cartographier. Au préalable, un professionnel de l'animation en nature leur donnera des clés pour distinguer les hirondelles de fenêtre (dessous essentiellement blanc) des hirondelles rustique (front et gorge brun-roux). Il leur parlera également de la vie et des comportements de ces espèces porte-bonheur.

Les données récoltées par les classes serviront au Parc : elles lui offriront une vision générale des lieux de nidification. Ces informations seront collectées avant le départ des hirondelles pour l'Afrique. Au printemps, suite de l'activité : les élèves retourneront sur le terrain, ils regarderont si les nids découverts en automne sont à nouveau occupés.

En fonction du temps disponible, les résultats de ces observations seront communiqués plus largement. Il y a déjà un projet d'exposition. Ce sera l'occasion de sensibiliser la population du Parc aux hirondelles qui peinent de plus en plus à trouver de lieux pour nicher. Des actions pour la construction et la pose de nichoirs devraient également être menées. Une des conférences du Parc aura pour thème les hirondelles et les martinets le mardi 5 février 2013 aux Avants.

Flore de Parc

Le salsifis des prés

Le salsifis des prés (tragopogon pratensis) est une plante aux belles fleurs jaune clair appartenant, comme les marguerites et les pissenlits, à la famille des astéracées ou composées. La plante, commune en Europe, fleurit entre mai et juillet. Ses feuilles sont caractéristiques : vertes à légèrement bleuâtres, fines et pointues à leur extrémité et engainantes à la base. Comme celui des pissenlits, le fruit est surmonté d'un faisceau de soies appelé aigrette ; ce système agit tel un parachute et permet aux plantes d'être disséminées par le vent loin à la ronde.

Le salsifis des prés est caractéristique des prairies à faner peu intensives, légèrement grasses, dont la première coupe est assez tardive (lui donnant le temps de se ressemer). Il se développe particulièrement bien dans les sols moyennement secs, dans les endroits chauds et bien ensoleillés. Cette espèce est défavorisée par une forte fumure. Elle disparaît en cas d'utilisation précoce des prairies au printemps.

Le salsifis des prés est une plante comestible à la saveur douce et un peu sucrée. Les jeunes feuilles peuvent se manger en salade, mais ce sont surtout les boutons floraux qui présentent un intérêt gustatif si on les cueille avant la floraison. On peut les manger crus ou légèrement blanchis. Les racines sont également comestibles à condition de les récolter avant que la tige florale ne se développe. Elles sont à la base de diverses préparations culinaires telles que des gratins.

Le salsifis des prés est une plante proche du scorsonère d'Espagne ou salsifis noir (scorzonera hispanica), ainsi que du salsifis à feuilles de poireau (tragopogon porrifolius), plantes cultivées dans les jardins potagers pour la saveur de leurs racines.

Paysage de Parc

Le massif de la Gummfluh

Le massif de la Gummfluh – Rubli est un élément Ses pointes acérées contrastent avec les sommets des Préalpes. Cette différence s'explique par la roche qui les compose. La majeure partie des sommets du Parc sont issus de la nappe des Préalpes médianes plastiques. Si des belles parois peuvent apparaître, l'apparence des pointes est plus émoussée. On y distingue souvent les différentes couches de roches et leur plissement.

A la Gummfluh (2458 m) et au Rubli, les roches calcaires dominent, ce sont celles du Malm qui coiffent les sommets. Ces calcaires massifs constituent les principales parois des Préalpes – qui se trouvent également dans la nappe des Préalpes médianes plastiques. Mais, dans le cas de cette chaîne, ils lui donnent une forme d'un seul tenant, comme sortie de terre. Ces roches calcaires appartiennent à la nappe des Préalpes médianes rigides, une nappe formée de sédiments dans les profondeurs de l'océan Téthys. Elle a été dressée ici à la verticale, suite aux grands chamboulements engendrés par la tectonique des plaques.

On peut aborder ce massif sous différents angles. Une bonne approche : se glisser dans la vallée de la Gérine, en remontant ce beau torrent à la découverte de la magnifique réserve de la Pierreuse. On se trouve alors au cœur d'un impressionnant cirque rocheux, au pied duquel on voit de splendides cônes d'éboulis. Ces cônes constituent un autre élément marquant et distinctif de ce paysage.

Dans la Pierreuse ce ne sont plus seulement les sommets qui attirent l'œil, mais tout un ensemble harmonieux de forêts, de pâturages et d'associations végétales particulières à la conquête de parois très ensoleillées ou au contraire très fraîches. On prendra par ailleurs garde de respecter le travail des armaillis et les lieux en se conformant au règlement de la réserve.

Abordée depuis son versant sud, depuis les hauts de L'Etivaz, la chaîne Coumatta – Gummfluh présente une barrière rocheuse uniforme. Les parois y sont de plus faible hauteur que sur le versant nord. Depuis Rougemont, d'où part la télécabine de la Videmanette (moyen idéal pour se rapprocher de ces géants de pierre sans faire trop d'effort), c'est bien le Rubli qui marque le paysage par son impressionnante face nord.

La beauté des lieux, mais aussi son caractère dramatique ont inspiré une des plus belles légendes que comptent les Alpes vaudoises : la mine d'or des deux fées du Rubli.

Infos pratiques

Accès
Depuis Gérignoz, parking après 1 km, panneau d'information sur la réserve de la Pierreuse.

Par la télécabine de la Videmanette, au départ de Rougemont.

Traversée de la Pierreuse par l'étape du Grand Tour : Château-d'Œx – L'Etivaz (www.legrandtour.ch)

La partie centrale de cette zone est une réserve naturelle (réserve de la Pierreuse), merci de vous conformer à son règlement. Le massif de la Gummfluh (à l'exception de la zone du Rubli) est classé à l'inventaire fédéral des paysages sous l'objet *La Pierreuse – Gummfluh – Vallée de L'Etivaz*. Il fait également partie du *District franc fédéral Pierreuse – Gummfluh*. Des règles y concernent aussi le randonneur.

Trois questions à Jean-Marc Beaud, syndic de Haut-Intyamon

Pourquoi et comment votre commune a décidé de participer à la création du Parc ?
Dès 2002, la commune de Haut-Intyamon participa au projet IFP Vanil Noir (*Inventaire fédéral des paysages*) avec la volonté de profiter des moyens proposés par la Confédération pour valoriser ses richesses naturelles et patrimoniales. Ce projet capota en mai 2005. C'est alors que la commune participa avec Charmey, Château d'Œx et Rossinière à la création du Parc avec les mêmes objectifs et les mêmes espérances.

Qu'est-ce que le Parc apporte à votre commune ?
Le Parc fait déjà prendre conscience à notre population du potentiel social et économique que nous avons et que nous pouvons et devons encore mieux mettre en valeur.

Quelles sont les actions qui vont être initiées dans le cadre du Parc ?
Des journées sont organisées dans le Parc pour la sensibilisation des enfants de nos écoles à la biodiversité. Des actions sont mises en place pour faire connaître notre patrimoine naturel ou bâti, nos produits du terroir et notre passé à la population indigène ou aux touristes de passage.

Haut-Intyamon : quatre villages, des paysages et du patrimoine

Un lieu symbolique en compagnie de Jean-Pierre Galley

La fontaine de Lessoc, à la source d'une identité

Jean-Pierre Galley devant sa fontaine de Lessoc

Jean-Pierre Galley, professeur de géographie à la retraite, réfléchit avant de choisir un lieu emblématique de la commune de Haut-Intyamon. C'est qu'elle réunit quatre villages, Montbovon, Lessoc, Albeuve et Neirivue. Il choisit finalement la fontaine de Lessoc. Natif de ce village, le fils du régent n'oublie pas qu'il a joué, grandi, tissé de forts liens d'amitié autour de ce monument particulier. *L'identité reste, même si les communes ont fusionné voici 10 ans*, explique celui qui a été l'une des chevilles ouvrières de ce rassemblement. Syndic durant 23 ans de Lessoc, puis durant 6 ans de Haut-Intyamon, il sait de quoi il parle. Dans un discours en 1996 déjà, il se souvient avoir dit qu'il n'était plus possible pour les villages de travailler seuls dans leur coin.

Cet homme qui reconnait avoir un caractère *un peu missionnaire* s'est lancé sans compter dans le projet du Parc – il a été vice-président de l'association. *La commune de Haut-Intyamon a un grand potentiel. Ses richesses sont ses paysages, son bon air, ses produits du terroir. Le Parc représente l'occasion de les mettre en valeur, de faire en sorte que les gens s'arrêtent chez nous.* Il prend alors pour exemple l'animation du Parc, la balade contée *La légende de la fontaine de Lessoc. Plus de 500 personnes sont ainsi venues*. Cette légende tous les Fribourgeois aux cheveux gris la connaissent. Ils ont suivi leurs cours avec un livre de lecture qui la racontait. *Nous en étions fiers.*

Jean-Pierre Galley sort la carte de la région (comme tout bon géographe). Il cherche le plus haut sommet de la commune, cite des chiffres pour résumer sa commune. 11 à 12 kilomètres du Nord au Sud, près de 200 chalets d'alpage... Sourire discret sur son visage calme. On y descellerait même une pointe de fierté. Aujourd'hui encore.

Carte d'identité

Population (2009) : 1'429 habitants
Surface totale : 6'047 ha
Altitudes : minimum 730 m / maximum 2120 m / moyenne 1289 m
Paysage d'importance nationale : *IFP* Tour d'Aï – Dent de Corjon
Biotopes d'importance nationale : une zone alluviale (les Auges de Neirivue), 30 prairies et pâturages secs, un site de reproduction de batraciens (le Lity)
District franc fédéral (réserve de chasse) : Dent de Lys
Surface totale des zones protégées d'importance nationale : 1'880 ha (31% de la surface totale)
Voie de communication historique, objet d'importance nationale : voie d'importance nationale Bulle – Montbovon – Montreux (sentier muletier du col de Jaman), pont couvert de Lessoc, pont du Pontet (plus ancien pont du canton de Fribourg), pont du Moulin sur l'Hongrin (Montbovon)
Emplois (2008) : 387 dont 21% dans le secteur primaire, 47% secondaire et 31% tertiaire
Nuitées touristiques (2009) : 46'000

Château-d'Œx, un village à la double vocation agricole et touristique

Carte d'identité

Population (2009) : 3'178 habitants
Surface totale : 11'361 ha (commune la plus étendue du canton de Vaud)
Altitudes : minimum 870 m / maximum 2548 m / moyenne 1489 m
Paysage d'importance nationale : *IFP* Vanil Noir, *IFP* La Pierreuse – Gummfluh – Vallée de l'Etivaz, *IFP* Tour d'Aï – Dent de Corjon, site marécageux (*ISM*) La Lécherette – Col des Mosses
Biotopes d'importance nationale : 2 zones alluviales (le Ramaclé, la Torneresse à L'Etivaz), 2 haut-marais (La Lécherette, Pra Cornet, Les Plans), 11 bas-marais, 27 prairies et pâturages secs
District franc fédéral (réserve de chasse) : Les Bimis – Ciernes Picat, Pierreuse – Gummfluh
Surface des zones protégées d'importance nationale : 9'594 ha (84% de la surface totale)
Voie de communication historique, objet d'importance nationale : tronçons avec substance historique de la voie Montbovon – Saanen
Emplois (2008) : 1'498 dont 16% dans le secteur primaire, 17% secondaire et 68% tertiaire
Nuitées touristiques (2009) : 73'000

Un lieu symbolique en compagnie d'Armelle Morier

Le Pont Turrian, l'évidence du lien

Armelle Morier sur le pont Turrian

Sans hésitation Armelle Morier met le cap sur le Pont Turrian. Un fin trait d'union entre les deux rives de la Sarine, entre Les Granges-d'Œx et Château-d'Œx. Situé dans un petit coin de paradis, ce pont suspendu, avec plancher de bois, a été construit en 1883. Il a remplacé des ouvrages plusieurs fois emportés par la Sarine.

Armelle Morier s'y rend fréquemment, c'est son moment de détente. La demeure familiale *Le Berceau* n'est qu'à quelque 500 mètres de là. Armelle et son époux Jean-Jacques, agriculteur, y ont aménagé cinq chambres d'hôtes. Quand elle reçoit ses convives, Armelle ne les oblige à rien, ni à visiter l'exploitation, ni à écouter les difficultés rencontrées par l'agriculture. *Mais quand ils posent leur valise, je leur dis d'aller se dégourdir les jambes jusqu'au Pont Turrian*. Française d'origine, elle fait découvrir Château-d'Œx et ses alentours. *Un village familial et touristique, plus familial que touristique. Il y a encore une âme.*

Son parcours représente bien les deux aspects forts de ce coin de pays qui lui a tout de suite plu : le tourisme et l'agriculture. Voici 25 ans, après avoir suivi une école hôtelière dans son pays, elle vient travailler au restaurant de La Braye. Son cœur s'éprend du conducteur-agriculteur du ratrack. Avec lui elle fonde une famille, développe l'exploitation. Nouveau tournant il y a 5 ans et demi, elle accueille des hôtes. Elle reçoit des gens de toutes les régions de Suisse, des Français, des Belges. Certains reviennent chaque année, ils ne peuvent plus se passer de ces paysages, de cette ambiance de montagne. C'est pour cette raison qu'Armelle Morier s'implique pour le projet du Parc : elle tient à ce que les richesses de toute cette région soient préservées. Pour que d'autres puissent aussi les partager.

Trois questions à Charles-André Ramseier, syndic de Château-d'Œx

Pourquoi et comment votre commune a décidé de participer à la création du Parc ?
La commune de Château-d'Œx, en compagnie de la commune de Rossinière, a d'emblée adhéré à l'idée de développer un espace mettant en évidence les environnements naturel et bâti tout en respectant les activités économiques. Aussi, elles ont en 2002 envisagé la piste de réserve de biosphère. Puis, en 2005, l'évolution des projets de Parcs naturels régionaux encouragés par la Confédération ont immédiatement intéressé les 3 communes du Pays-d'Enhaut.

Qu'est-ce que le Parc apporte à votre commune ?
Le Parc ne doit pas être perçu comme une réserve naturelle. C'est un espace de vie à comprendre et à découvrir en toute saison. Son apport est quotidien si l'on prend le temps d'un détour pour observer la nature, l'architecture des villages qui le ponctue, de l'art de vivre de ses habitants.

Quelles sont les actions qui vont être initiées dans le cadre du Parc ?
Les animateurs du Parc ont dès le départ compris que le plaisir d'apprendre et de découvrir est un besoin des visiteurs de la région. Cette aspiration grandissante est une des conséquences de la vie d'aujourd'hui où les habitants n'ont souvent que très peu d'attaches avec l'environnement naturel, social ou construit.

PAYS D'ENHAUT
PRODUITS AUTHENTIQUES
Château-d'Oex | Rougemont
Rossinière | L'Etivaz
un label de Pays-d'Enhaut Région
+41 (0)26 924 72 80 | info@pays-denhaut.ch
www.pays-denhaut.ch

Une pause bien-être à Charmey
LES BAINS DE LA GRUYÈRE
Source de bien-être
www.bainsdelagruyere.ch
Tél.: 026 927 67 67
Bains, saunas, hammam, espaces de détente,
massages bien-être et soins esthétiques.

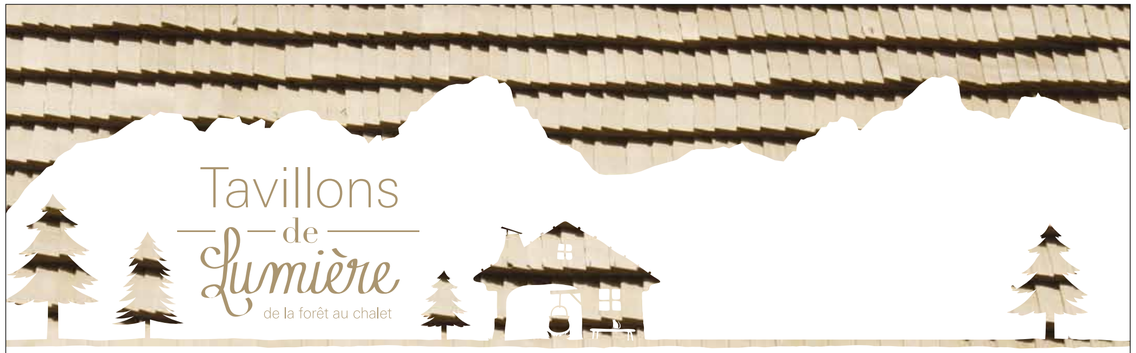
ne passez pas inaperçu
M|E|O WEB · DESIGN · COMMUNICATION
Rossinière & Bulle | t. 026 924 36 33 | www.meomeo.ch

Votre cercle de vie
• Soins par la naturopathie
• Conseil de Feng Shui
• Vente direct de Produit de notre ferme bio
• Magasin bio
Esther et Nicolas Mottier-Gerber
Mobile 079 753 76 75
www.votre-cercledevie.ch
pour une vie en harmonie

Petit Marché de l'Intyamon
1666 Villars-sous-Mont

MÉMOIRES DE PAPIER
20 ANS DE TRIENNALE INTERNATIONALE | LA COLLECTION
1 JUILLET – 2 SEPTEMBRE 2012
026 927 55 87 | info@musee-charmey.ch | www.musee-charmey.ch
Musée Charmey

musee-chateau-doex.ch
découpages anciens
art et tradition



Tavillons de Lumière
de la forêt au chalet
EXPOSITION TEMPORAIRE DU 7 JUILLET AU 26 AOÛT 2012
–
OUVERT du jeudi au dimanche,
de 15h00 à 18h00
(ou sur demande pour min. 10 pers.)
–
ENTRÉES : Adultes : Fr. 5.—
AVS, étudiants, enfants jusqu'à 16 ans : Fr. 4.—
jusqu'à 10 ans c'est gratuit!
–
INFORMATIONS ET CONTACT :
Musée du Vieux Pays-d'Enhaut, tél: 026 924 65 20
www.musee-chateau-doex.ch
–
COMMISSAIRES D'EXPOSITION :
Adrienne et Camille Scherrer / www.chipchip.ch
–
Merci à Colin Karlen, Olivier Veuve, Joseph Doutaz
et Christophe Rémy pour leur précieux soutien.
–
Musée du Vieux Pays-d'Enhaut
Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut
KULTUR REGION ALLIANCE CULTURELLE

Cueillette de plantes sauvages avec Françoise Rayroud (première à gauche)

Les sens du Parc

Entre plantes et cuisine, des moments hors du temps

Tout est vert en ce matin de printemps. Françoise Rayroud, cueilleuse aguerrie, guide les participants dans un sous-bois, puis dans une prairie de Cerniat. Elle présente les plantes qu'il s'agit de cueillir pour la salade. Des jeunes pousses, puisque l'on est au printemps. *Misère. Mais tout est vert*! Impossible de se raccrocher à la couleur d'une fleur pour repérer ce qu'il faut prélever. Heureusement, après quelques minutes, les yeux s'habituent, fixent les formes. Les plantes se révèlent, semblent moins similaires les unes aux autres. Là, à l'orée des bois, les feuilles rondes et dentelées de la raiponce en épi, ici les feuilles de l'oseille des prés, plus loin, on les reconnaît facilement celles-là, les feuilles d'un pissenlit.

La saveur de la salade qui sera composée à partir de cette première cueillette plus tard à la ferme des Pellets, chez Judith Baumann, reste encore en mémoire. De légères acidités, quelques douceurs, des sensations de vinaigres doux… *On ne voit plus la prairie comme avant*, remarque une participante. *Je n'ose plus marcher*… Tout paraît comestible ou presque… Aidé du savoir d'une professionnelle, c'est plus sûr. Personne n'aurait pensé cueillir une feuille d'ortie et la manger sans craindre d'avoir le palais piqué (il suffit de bien l'écraser). L'ortie, une plante fétiche, pour Françoise Rayroud. Riche en protéines et en sels minéraux, en vitamines A et C, elle ne fait que du bien.

On retrouvera les orties. Pour l'apéro (en pesto) et le dessert (en granité) partagés à la ferme des Pellets. Sous les conseils avisés et précis de Judith Baumann la troupe s'affaire en cuisine. Au menu une soupe de dent-de-lion, fleurs de tussilage et morilles sautées, puis des cigares en bricelet farci d'une crème d'ail des ours… Des saveurs incroyables, nouvelles, partagées autour d'un repas joyeux. Des moments forts et inoubliables, comme hors du temps.

Plantes sauvages : de la cueillette à la cuisine – Cerniat

10 août, 11 août, 20 septembre,
21 septembre, 12 octobre, 13 octobre 2012

Atelier découverte avec deux passionnées de plantes sauvages : Judith Baumann, cheffe réputée, et Françoise Rayroud, cueilleuse professionnelle. La journée commence par une cueillette. Suivent une dégustation des plantes récoltées, leur intégration à un petit herbier puis au repas préparé en commun. Un moment savoureux qui élargit, par les sens, la palette des connaissances.

De 8h30 à 17h. Maximum 12 personnes.
Tarif : 160.-
Informations et inscriptions (obligatoires)
0848 110 888,
inscriptions@gruyerepaysdenhaut.ch

Energie de Parc

Les labels Minergie-P® et Minergie-Eco®

Château-d'Œx, *maison Minergie-P®* (Amaury Berney) en bois de la région

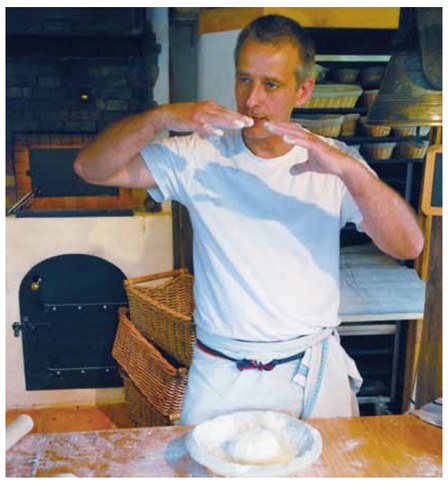
L'utilisation du terme *Minergie* appartient désormais au langage courant et nombre de constructions nouvelles répondent à ce standard. Il s'agit d'un label basé sur une série d'exigences.

Les labels *Minergie-P® et Minergie-Eco®* sont plus exigeants que le standard *Minergie®*. Le label *Minergie-P®* fixe des normes de construction élevées pour atteindre une consommation énergétique inférieure à celle du label *Minergie*. Ceci demande une conception spécifique du bâtiment et une optimisation de la résolution des détails lors de la construction. Si l'on estime que les coûts supplémentaires pour le label standard ne dépassent pas 10%, ils s'élèvent à un peu moins de 15% pour le label *Minergie-P®*. Pour un investissement supplémentaire, les frais d'exploitation sont nettement diminués sur le long terme.

Quant au label *Minergie-Eco®*, il concerne des thèmes liés à la santé et à l'écologie du bâtiment. Un apport suffisant en lumière, une faible exposition au bruit ainsi que la prise en compte de problèmes tels que le radon sont nécessaires. En ce qui concerne l'écologie du bâtiment, par exemple, certains matériaux et produits sont bannis et une déconstruction doit être facilement réalisable.

Qui dit maison *Minergie* pense souvent à un cube aux allures modernes. Et pourtant il existe des exemples de constructions s'inscrivant dans notre patrimoine bâti alpestre, comme l'a magnifiquement démontré Amaury Berney lors de sa conférence dans le cadre des *Journées du Parc 2012*.

Plus d'informations sur le site internet
www.minergie.ch



André Isenegger, le four de l'Adde à Cerniat, explique le pain et le levain lors d'un stage *les mains à la pâte*

Sens du Parc

Un atelier du pain vivant

André Isenegger, boulanger qui aime recevoir des hôtes, est aux petits soins avec son levain. Une matière délicate, vivante. Il s'agit de la nourrir, de la surveiller, de vérifier qu'elle ne fermente pas trop. Le levain remonte à la nuit des temps, explique le boulanger. Sa composition ? Un simple mélange d'eau et de farine (bio ici, comme pour tout le pain fabriqué dans cet atelier) qu'il suffit de laisser reposer trois jours. Des ferments présents dans l'air s'y mêlent et lui donnent un aspect bulleux ou moussu. Le levain est alors prêt, il peut être mêlé à la pâte. Il donnera un goût un peu acide au pain. Pas trop. André Isenegger surveille. *Il peut y avoir de très bons pains réalisés avec de la levure*. Si la levure sèche est utilisée en majorité dans les boulangeries, c'est en raison de sa facilité de conservation. Elle est moins capricieuse que le levain.

Les caprices, André Isenegger n'en a pas peur. Ce qu'il aime par-dessus tout c'est s'investir à fond. Et pour le pain, il est prêt à beaucoup de sacrifices. Il a construit de ses mains un four à bois, à côté de sa maison à Cerniat. Pour le protéger, il a bâti tout autour un chalet où les participants, en cet après-midi de juin, apprennent à fabriquer de la pâte. Les conseils pleuvent. *Une vraie pâte colle ! Elle ne doit pas être chaude, elle doit être fraîche, la même température que les parties fraîches de la peau. L'hiver, je mets plus de levain, jusqu'à 13% proportionnellement. L'été, avec le chaud, 10%. Attention ne surpétrissez pas, cela ne sert à rien. Vous savez, la majorité des pâtes, aujourd'hui, sont surpétries.*

Autour de pizzas, mangées en attendant que les pâtes à pain lèvent, les discussions se poursuivent. Et le sel, combien ? Et les proportions ? Et l'humidité ? Intarissable, le spécialiste répond sans discontinuer. Plusieurs participants reviendront, tôt le matin pour suivre le boulanger qui fabrique du pain en fin de semaine. Tous les vendredis (16h – 20h), les gourmands de la vallée de la Jogne se sont donnés le mot : ils viennent acheter le pain au levain sur place pour être certains d'en avoir…

Four de l'Adde, les mains à la pâte, Cerniat

15 septembre, 20 octobre,
17 novembre 2012

André Isenegger propose un atelier à la découverte du pain. Chaque participant met la main à la pâte, se réapproprie les gestes du pétrissage, du façonnage, de l'enfournement. Seuls des produits naturels sont utilisés, les diverses farines sont d'origine biologique. Pendant que le pain cuit, des mets sont encore fabriqués : figasses, pizzas, tartes crémeuses. Ils dorent au four à bois avant d'être partagés lors d'un souper au coin du feu. En fin d'atelier, chacun emportera sa production de pain ainsi qu'un livret de recettes.

De 15h30 à 20h30.
Minimum 8 personnes, maximum 16.
Tarif : adulte (dès 14 ans) 90.- ;
enfant (de 5 à 13 ans) 45.-
Informations et inscriptions (obligatoires)
0848 110 888,
inscriptions@gruyerepaysdenhaut.ch

Les conférences du Parc

Nouveautés dans le programme des animations du Parc, cinq conférences sont prévues dès la rentrée. Thèmes abordés : le tavillon, la bécasse des bois, le tétras lyre, les hirondelles et les chauves-souris.

Réservez vos premiers mardis du mois d'octobre à mars (sauf janvier). Les conférences s'adressent à tous les publics. L'entrée est gratuite. Voici les trois premières conférences du cycle :

2 octobre 2012
Rossinière. Hôtel de Ville, 20h.
Le tavillon : un savoir-faire emblématique entre patrimoine et innovation
Conférencier : Julien Vuilleumier, ethnologue et coauteur d'un ouvrage récent sur le tavillon. A la découverte du symbole du Parc. Distinctif du patrimoine bâti régional et témoignant d'un savoir-faire spécifique, ce matériau de couverture illustre la logique du développement durable avec une valorisation locale de ressources naturelles dans un respect des traditions. Un voyage commenté au pays des tavillons.

6 novembre 2012
Rossinière. Hôtel de Ville, 20h.
Discrète bécasse des bois
Conférencier : François Estoppey, biologiste et spécialiste de ce discret volatile. En savoir plus sur un oiseau mystérieux et peu connu, au nom original : la bécasse des bois. Biologie de cette espèce présente sur plusieurs sites du Parc alors qu'elle a pratiquement disparu du Plateau suisse.

4 décembre 2012
Charmey. Hôtel Cailler, 20h.
Le tétras lyre
Conférencier : Bertrand Posse, biologiste, rédacteur de la revue *Nos Oiseaux* et responsable de la *Centrale ornithologique romande*. Espèce emblématique des Alpes, le tétras lyre voit ses effectifs diminuer par abandon d'alpages et sous la pression du tourisme hivernal (ski hors piste et randonnées en raquettes). Mesures à prendre et découverte de celui que l'on nomme familièrement le petit coq de bruyère.

L'agenda du Parc

On peut consulter et inscrire diverses manifestations sur l'agenda du Parc. www.gruyerepaysdenhaut.ch

Jusqu'au 15 septembre 2012
Le royaume des chats
Pour la troisième fois de son histoire, le village de Rossinière va se transformer, le temps d'un été, en véritable royaume des chats.
Informations : Pays-d'Enhaut Tourisme, Rossinière, 026 924 4242

Jusq'au au 28 août 2012, Château-d'Œx, chalet L'Etambeau
Tavillons de lumière
De la forêt au chalet, histoire du tavillon racontée par le son et la lumière.
Exposition réalisée par le Musée du Vieux Pays-d'Enhaut et recommandée pour les enfants.

Tous les lundis, 9h30, pendant les vacances scolaires estivales
Chalet de la Cluse, Rougemont
Fabrication artisanale du fromage dans un chalet d'alpage (L'Étivaz AOC) et dégustation de produits du terroir.
Inscription obligatoire et informations : Pays-d'Enhaut Tourisme, Rougemont, 026 925 11 66

Tous les mercredis jusqu'au 22 août, 9h – 12h
Rougemont, ancien four à pain du village
Les dames du village vendent du pain et des tartes, possibilité de s'essayer au travail de la pâte.
Informations : Pays-d'Enhaut Tourisme, Rougemont, 026 925 11 66

A Rougemont, tous les jeudis jusqu'au 23 août 2012
Initiation au découpage
S'initier à l'art traditionnel du découpage, en découvrir son histoire. Puis s'armer de ciseau et essayer à son tour. Le tout sous la houlette d'une découpeuse reconnue.
Inscription obligatoire et informations : Pays-d'Enhaut Tourisme, Rougemont, 026 925 11 66

Charmey. Jusqu'au 18 août 2012
Marché du Pays et Val de Charmey
Tous les samedis de 9h à 13h, marché du Pays et Val de Charmey. Produits du terroir et artisanat.

11 août 2012, 9h à 17h
Marché villageois, Rougemont
Marché villageois, Rougemont, plus de 70 stands proposant des produits authentiques et de l'artisanat.

18 août 2012, 9h à 20h
Marché villageois, Rossinière
Marché villageois avec des artisans.

15 et 16 septembre 2012
Pinte du Pralet, Charmey
Chaudron de vin cuit et fête avec repas et dégustations de produits du terroir.
Informations : la Pinte du Pralet, Motélon, 026 921 15 82

29 septembre 2012, dès 9h30
Désalpe, Charmey
Passage de nombreux troupeaux de retour de l'alpage avec animations musicales, marché artisanal, dégustation de produits du terroir.
Informations : Charmey Tourisme, 026 927 55 80, office.tourisme@charmey.ch

29 septembre 2012, dès 9h
Désalpe, L'Étivaz
Désalpe en cortège de nombreux troupeaux décorés avec soin. Différentes animations typiques avec des artisans. Portes ouvertes des nouvelles caves et grenier à fromages.
Informations : Pays-d'Enhaut Tourisme, Château-d'Œx, 026 924 25 25

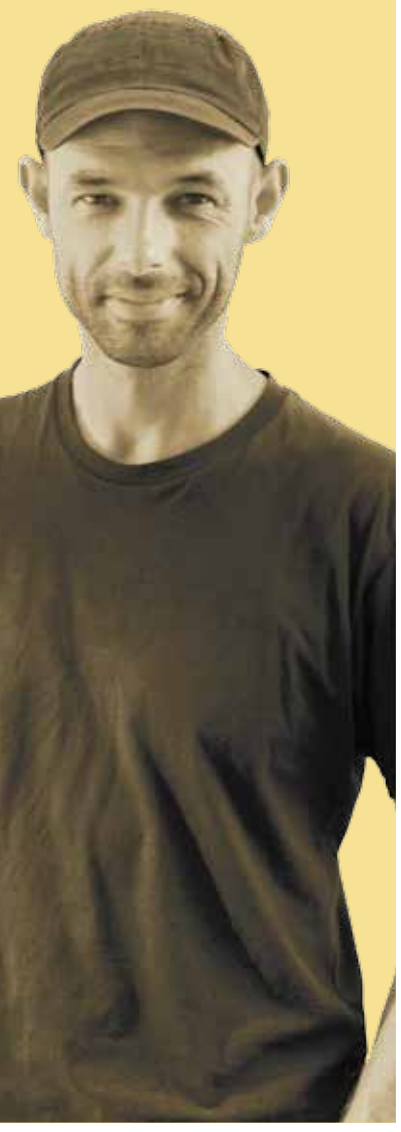
28 et 29 septembre 2012
Nuits du conte
Rossinière

Château-d'Œx. 29 septembre au 7 octobre 2012
Le bois qui chante
Un festival qui décline concerts, conférences, cinéma, balades en forêt, atelier de lutherie, soirée jazz et gastronomies.
Informations : Pays-d'Enhaut Tourisme, Château-d'Œx, 026 924 25 25

6 octobre 2012, dès 8h
Foire d'Albeuve
Désalpe avec troupeaux fleuris et armaillis en costume.
Marché folklorique
et animation musicale.
Informations : www.foiredalbeuve.ch

Gens de Parc

Jérôme Gremaud, biologiste



Ce sont les oiseaux qui ont attiré son attention. Puis, de fil en aiguille, sa passion pour la nature s'est étendue. Elle l'a conduit à devenir biologiste dans le domaine de l'écologie appliquée. Une profession que Jérôme Gremaud exerce maintenant en indépendant. Son bureau est situé à La Tour-de-Trême. C'est là qu'il rédige des rapports, des études d'impact liées à des constructions. Le plus souvent ce trentenaire arpente le terrain où il observe la vie qui l'entoure. Recenser des oiseaux, réaliser des relevés d'insectes, déterminer la composition botanique de prairies ! Ces actions sont son pain quotidien.

Une spécialité : les réseaux écologiques. Il collabore d'ailleurs avec des collectifs d'agriculteurs du Parc (ceux de l'Intyamon et de la Jogne). Quand il lui reste du temps, Jérôme Gremaud dessine ce qu'il voit lors de ses sorties. Son talent d'illustrateur est visible notamment dans *La Salamandre*, revue de qualité pour les curieux de la nature.

Jérôme fait partie du *groupe écoles du Parc* et de la *commission nature*. Echanges de savoir, de compétences, réseaux divers : le Parc est pour lui une plate-forme qui donne naissance à des projets. Exemple : l'exposition itinérante des reptiles de 2010, à laquelle il a participé. *Sans le Parc, il aurait été impossible de mettre sur pied une telle manifestation*, explique-t-il. Beaucoup d'enfants ont ainsi pu être sensibilisés et, par eux, leurs parents.

Journées des prunes

Où sont les prunes et autres mirabelles ?

Pour 2012, le Parc souhaite mettre un accent particulier sur le recensement des variétés de pruniers (prunes, pruneaux, reines-claudes et mirabelles) présentes sur son territoire. L'objectif de cette action est de connaître des pruniers bien adaptés à la région, de pouvoir en prélever des greffons, et de cette manière, les multiplier. Si vous possédez un ou des pruniers(s) situé(s) sur le territoire du Parc, nous vous demandons de bien vouloir nous contacter par téléphone, au plus tard le 23 août.

Deux cas de figure peuvent se présenter. Vous connaissez déjà la (les) variété(s) de votre (vos) prunier(s) ; il s'agira alors pour le Parc d'une information intéressante ; il est possible que nous soyons intéressé de prélever des greffons chez vous, et vous aurez alors le plaisir de voir votre (vos) arbre(s) être propagé(s) dans la région. Vous ne connaissez pas la (les) variété(s) de votre (vos) prunier(s) ; nous prendrons alors contact avec vous pour fixer un rendez-vous pour prélever quelques fruits et essayer de les faire déterminer par un spécialiste au début du mois de septembre.

Contact : 026/ 924 76 93, info@gruyerepaysdenhaut.ch

Impressum

Parc'info, journal du Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut

Coordination : François Margot, Patrick Rudaz
Rédaction : Isabelle Daccord, Didier Girard, François Margot, Patrick Rudaz
Photographies : Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut, Daniel Aubort
Tirage : 19'000 exemplaires (distribué en tout ménage dans toutes les communes du Parc)
Imprimé sur papier FSC, 100% recyclé, sans chlore
Graphisme : meo, Rossinière, www.allmeo.com
Contact : Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut I Place du village 6 I 1660 Château-d'Œx
www.gruyerepaysdenhaut.ch I info@gruyerepaysdenhaut.ch I 026 924 76 93